SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Allesschneider (D)
Instructions for use	Multi-use slicer (GB)
Mode d'emploi	Trancheuse (F)
Gebruiksaanwijzing	Snijmachine (NL)
Instrucciones de uso	Cortafiambres (E)
Manuale d'uso	Affettatrice universale (I)
Brugsanvisning	Pålægsmaskine (DK)
Bruksanvisning	Universalskärmaskin (S)
Käyttöohje	Monikäyttöinen viipalointikone (FIN)
Instrukcja obsługi	Krajalnica wieloczynnościowa (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Κόπτης πολλαπλών χρήσεων (GR)
Руководство по эксплуатации	Универсальная ломтерезка (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

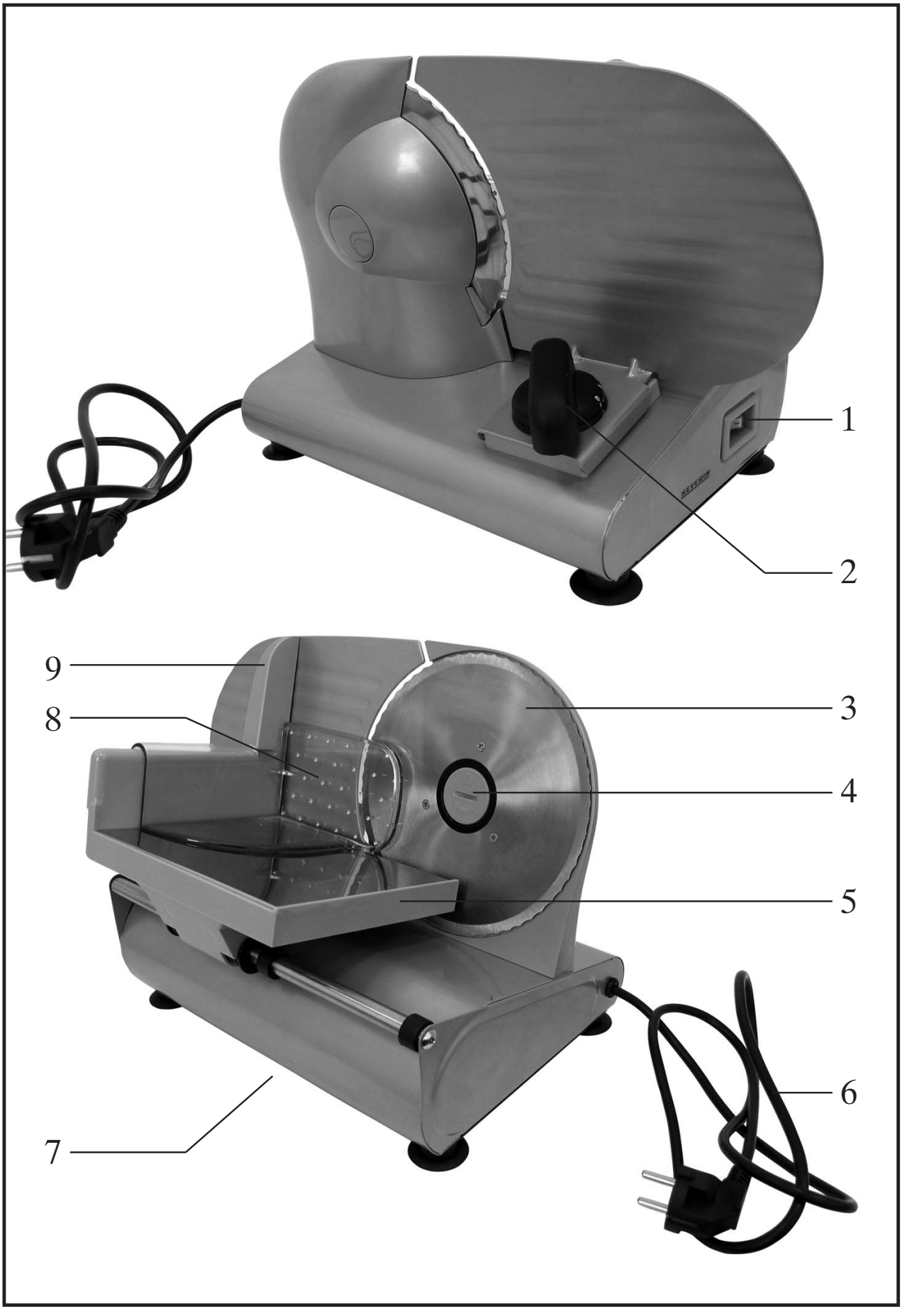
Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

Geschäftsleitung und Mitarbeiter der SEVERIN-Unternehmen

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.
Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.


1
2
9
8
3
4
5
6
7

Ⓓ Allesschneider

Liebe Kundin, lieber Kunde,
jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Ein-/Aus-Schalter
2. Stellknebel zur Einstellung der Schnittstärke
3. Messer
4. Arretierschraube
5. Gleitschlitten
6. Anschlussleitung
7. Typenschild (unter dem Gerät)
8. Restehalter mit Fingerschutz
9. Anschlagplatte

Sicherheitshinweise
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Das Gerät nicht mit heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder offenen Flammen in Berührung bringen.
- Drehen Sie die Anschlagplatte aus Sicherheitsgründen nach jeder Benutzung zurück in die Nullstellung, damit die Anschlagplatte mit dem Messer abschließt.
- Dieses Gerät muss mit Gleitschlitten und Restehalter in Gebrauchslage benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör, dass dem Gerät beigelegt wurde bzw. dass vom Hersteller empfohlen ist.
- Schneiden Sie niemals Gefrorenes mit dem Allesschneider.
- Berühren Sie das Messer nicht während dem Gebrauch und versuchen Sie niemals es anzuhalten.
- Die Anschlussleitung darf nicht mit dem Messer in Berührung kommen.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten

sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anleitung.

Vor der ersten Inbetriebnahme
Den Allesschneider vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch reinigen.

Anwendungsbereich
Dieser Allesschneider schneidet Brot, Wurst, Schinken, Käse, kalten Braten und andere schnittfeste frische Lebensmittel.

Bedienung

Betriebszeit
Das Gerät ist für einen Kurzzeitbetrieb (KB 10 Min.) ausgelegt, d.h. Sie können den Allesschneider bis zu max. 10 Minuten ununterbrochen benutzen. Dann muss der Motor zum Abkühlen ausgeschaltet werden.

Aufstellen
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.
- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, muss der Ein-Aus-Schalter in Aus-Position gebracht werden.

Schneidvorgang
Nach Beachtung der vorab beschriebenen Punkte können Sie den Allesschneider in Betrieb nehmen.
- Gewünschte Schnittstärke mit dem Stellknebel stufenlos einstellen.
- Schneidgut an die Anschlagplatte auf den Gleitschlitten legen.
- Restehalter mit der genoppten Seite zum Messer hin auf den Gleitschlitten setzen.
- Gerät einschalten und den Gleitschlitten gegen das laufende Messer führen. Dabei das Schneidgut mit dem Restehalter leicht gegen das Messer drücken.
- Der Restehalter gewährleistet eine sichere Führung des Schneidgutes.
- Das Schneidgut entnehmen. Beachten Sie, dass Sie das Schneidgut nicht zu nah am Messer entnehmen. Verletzungsgefahr!

- Schalten Sie den Allesschneider nach dem Schneidvorgang aus.
- Drehen Sie die Anschlagplatte aus Sicherheitsgründen nach jeder Benutzung zurück in die Nullstellung, damit die Anschlagplatte mit dem Messer abschließt.

Praktische Hinweise
- Brot mit unterschiedlich fester Kruste mit der harten Seite an das Messer führen.
- Ein Anfeuchten des Messers, z.B. mit einem feuchten Tuch erleichtert das Schneiden von Käse und anderen dünnen Scheiben.
- Beim Schinkenschneiden die Fettseite nach oben legen.

Reinigung und Pflege
Das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch reinigen.

Allgemein
- Damit sich keine verderblichen Rückstände festsetzen können, sollte das Gerät immer gründlich gereinigt werden.
- Vor jeder Reinigung des Gerätes und Abnahme des Zubehörs immer erst den Netzstecker ziehen.
- Stillstand des Messers abwarten. Anschlagplatte in Nullstellung bringen, damit das Messer nicht hervorsteht.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden!

– Zur leichteren Reinigung des Gerätes kann der Gleitschlitten nach außen geklappt werden.
– Den Gleitschlitten mit einem feuchten Tuch unter Zusatz von etwas Spülmittel reinigen.
– Das Gehäuse, falls erforderlich, nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
– Der Restehalter kann in warmem Wasser unter Zusatz von Spülmittel gereinigt werden (Nicht in der Spülmaschine).

Abnehmen und Reinigen des Messers

● Das Messer ist sehr scharf, Verletzungsgefahr!

Das Messer aus rostfreiem Edelstahl mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
Von Zeit zu Zeit sollte das Gerät auch hinter dem Messer mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Zum Lösen des Messers die Arretierschraube in der Messermitte mit einer Münze um ca. 90° nach rechts drehen.
Das Einsetzen des Messers geschieht in umgekehrter Reihenfolge.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.

Entsorgung

Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

GB

Multi-use slicer

Dear Customer,
Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. On/Off switch
2. Thickness selection knob
3. Cutting blade
4. Central locking screw
5. Sliding tray
6. Power cord
7. Rating label (on underside of the unit)
8. End-piece holder with finger guard
9. Stop plate

Important safety instructions
- Before the appliance is used, the main body as well as any fitted attachments should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Do not allow the appliance to touch hot surfaces (e.g. oven-plates) or to come into contact with any open heat sources.
- For safety reasons, always bring the stop plate to its rest (zero) position after use, so that it is flush with the blade.
- **Caution**: the appliance should only be operated with the sliding tray and end-piece holder safely fitted and in operating position, unless the size or shape of the food to be cut makes this impossible.
- Do not use any accessories or parts other than those that accompany this appliance or those recommended by the manufacturer.
- This food slicer is **not** suitable for cutting frozen food.
- **Caution**: do not touch the blade while operating the appliance, and do not attempt to stop it while it is still turning.
- Do not allow the power cord to come into contact with the blade.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction, and also**
  - **before cleaning the appliance.**
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the

appendix to this manual.

Before using this appliance for the first time
Clean the slicer before using it for the first time, or after a long period of non-use.

Applications
The slicer is designed for use with bread, cooked meats, ham, cheese, cold roasts and other food suitable for slicing.

Operation

Short-term operation
The appliance has been designed for short-term operation only, i.e. the slicer should not be operated continuously for more than 10 minutes. Switch it off afterwards and allow the motor to cool down before switching on again

Positioning the slicer
- Position the slicer on a flat, stable surface.
- Before the appliance is connected to the mains, ensure that the On/Off switch is in the Off-position.

Slicing
Follow the above instructions when operating the slicer.
- Use the thickness selection knob to adjust the desired thickness of the slices.
- Place the food to be sliced onto the sliding tray and press it against the stop plate.
- Fit the safety holder, with the studded side facing the blade, onto the sliding tray.
- Switch the appliance on and move the sliding tray towards the rotating blade. At the same time, lightly press the end-piece holder with the food towards the blade.
- The end-piece holder ensures safe handling of the food while slicing.
- When removing the sliced food, keep fingers and hands well away from the blade, which is extremely sharp.

- Always switch the slicer off after use.
- For safety reasons, always bring the stop plate back to its rest position after use so that it is flush with the blade.

Practical hints
- When cutting a loaf of bread where the crust is thicker or harder on one side, it should be placed against the blade in such a way that the firm side faces the blade.
- When cutting cheese or very thin slices of other foods, use a slightly damp cloth to moisten the blade before cutting. This will make the slicing process easier.
- When cutting ham, ensure that the fatty side is facing upwards.

Cleaning and care
Clean the slicer before using it for the first time, or after a long period of non-use.

General
- To prevent perishable food particles from collecting in the slicer, clean it thoroughly after use.
- Always remove the plug from the wall socket before cleaning the slicer or detaching any accessories.
- Wait until the motor has come to a complete standstill. Bring the stop plate to its rest position so that the blade does not protrude.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in liquid of any kind.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The sliding tray can be folded out for easy access when cleaning the appliance.
- To clean the sliding tray, a damp, lint-free cloth and a mild detergent should be used.
- If necessary, the housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- The safety holder can be cleaned using hot water and a mild detergent (do not

put in a dish-washer).

Detaching and cleaning the blade

- **Caution: the blade is extremely sharp; beware of injury.**

The stainless-steel blade can be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth.
The area behind the blade should also be cleaned occasionally, using a slightly damp cloth. To detach the blade, use a suitable coin to turn the central locking screw of the blade 90° in a clockwise direction.
When re-fitting the blade, follow these instructions in reverse.

Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.
This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Ⓕ

Trancheuse

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Interrupteur Marche/Arrêt
2. Bouton de réglage de l'épaisseur
3. Lame
4. Vis
5. Chariot coulissant
6. Cordon d'alimentation
7. Plaque signalétique (sous l'appareil)
8. Guide avec protège-doigts
9. Paroi de coupe

Consignes de sécurité importantes
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Veillez à ne pas mettre l'appareil en contact avec une surface chaude telle qu'une plaque de cuisson ou autre source de chaleur quelconque.
- Pour des raisons de sécurité et après utilisation, la paroi de coupe doit être ramenée à sa position de départ (zéro) au niveau de la lame.
- **Attention** : l'appareil ne doit pas être utilisé sans le chariot et le guide fixés à leur position de fonctionnement, sauf si les dimensions ou la forme de la pièce à trancher l'exige.
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces autres que ceux livrés avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cette trancheuse **ne convient pas** au tranchage des aliments surgelés.
- **Attention** : ne pas toucher la lame pendant l'utilisation de l'appareil et ne tentez pas d'arrêter une lame en rotation.
- Veillez à ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec la lame.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - **après utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement anormal,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y

compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation de l'appareil
Nettoyez soigneusement la trancheuse avant la première utilisation et également après toute longue période de non utilisation.

Usages
La trancheuse est conçue pour trancher le pain, la charcuterie, le jambon, le fromage, les viandes rôties froides et autres aliments pouvant être tranchés.

Fonctionnement

Intervalles de fonctionnement
La trancheuse est destinée à fonctionner uniquement pour de courtes durées et ne doit pas fonctionner plus de 10 minutes en continu. Au terme de cette durée, éteignez l'appareil puis laissez refroidir le moteur avant de le rallumer.

Installation de la trancheuse
- Placez la trancheuse sur une surface plate et solide.
- Assurez-vous que l'interrupteur de marche/arrêt est bien en position "arrêt" avant de brancher l'appareil sur une prise murale.

Tranchage
Respectez les instructions ci-dessus à chaque utilisation de la trancheuse.
- Utilisez le bouton de réglage de l'épaisseur pour changer le réglage de coupe suivant l'épaisseur des tranches désirée.
- Placez les aliments à trancher sur le plateau de coupe en les maintenant contre la paroi.
- Fixez le guide sur le chariot, la face avec les picots côté lame.
- Mettez l'appareil en marche et déplacez le plateau de coupe vers la lame. Maintenez légèrement les aliments avec le guide contre la paroi de coupe.
- Le guide assure un maintien des aliments en toute sécurité pendant le tranchage.
- Lorsque vous enlevez les aliments, maintenez les doigts bien à l'écart de la lame car celle-ci est extrêmement acérée.

● Éteignez toujours la trancheuse après utilisation.
● Pour des raisons de sécurité et après chaque utilisation, ramenez toujours la paroi de coupe à sa position de départ, de façon à ce qu'elle soit au niveau de la lame.

Conseils pratiques
- Pour trancher un pain, placez-le sur le chariot avec la croûte la plus épaisse ou dure côté lame.
- Avant de couper des aliments tels que le fromage en tranches très fines, essuyez la lame avec un chiffon légèrement humide afin de faciliter le tranchage.
- Lorsque vous tranchez du jambon, placez la couenne vers le haut.

Nettoyage et entretien
Nettoyez soigneusement la trancheuse avant la première utilisation et également après toute longue période de non utilisation.

Général
● Pour éviter l'accumulation de particules d'aliments périssables dans la trancheuse, nettoyez-la soigneusement après chaque utilisation.
● Retirez toujours la fiche de la prise murale avant de nettoyer la trancheuse ou d'y retirer un accessoire quelconque.
● Attendez l'arrêt complet du moteur. Ramenez la plaque d'arrêt à sa position de départ <**0**> afin que la lame ne soit pas en saillie.
● Pour éviter tout risque de choc

électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne l'immergez pas dans un liquide quelconque.

- N'utilisez aucun produit abrasif ou produit de nettoyage puissant.

– Le chariot peut être relevé pour un accès plus facile lors du nettoyage de l'appareil.
– Nettoyez le chariot à l'aide d'un chiffon non-pelucheux humide imbibé d'un détergent doux.
– Si nécessaire, le boîtier peut être essuyé avec un chiffon non-pelucheux légèrement humide.
– Le guide peut être nettoyé à l'eau chaude et un détergent doux (ne le lavez pas au lave-vaisselle).

Enlèvement et nettoyage de la lame

- **Attention : la lame est extrêmement acérée. Il existe un risque de blessure.**

La lame en inox peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon non pelucheux légèrement humide.
De temps en temps, nettoyez également le boîtier derrière la lame à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Pour enlever la lame, tournez la vis de la lame à l'aide d'une pièce de monnaie 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour remonter la lame, suivez ces étapes en ordre inverse.
Lorsque vous changez de lame, passez la vis dans le trou au centre de la nouvelle lame.

Mise au rebut

Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

(NL)

Snijmachine

Beste klant
Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

Aansluiting
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geinstalleerd geaard stopcontact.
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Onderdelen
1. Aaan/uit schakelaar
2. Verstelbare draaiknop voor snijdikte
3. Mes
4. Centrale sluitingsschroef
5. Schuifplaat
6. Snoer
7. Typeplaatje (aan onderzijde van he apparaat)
8. Eindstukhouder, met vingerbescherming
9. Stopplaat

Belangrijke veiligheidsinstructies
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat de snijmachine niet in aanraking komt met open vuur of hete oppervlaktes zoals kookplaten.
- Voor veiligheidsredenen, breng de stopplaat altijd terug in de rustpositie (nul) na gebruik zodat deze gelijk staat met het mes.
- **Pas op:** dit apparaat moet alleen gebruikt worden met de schuifplaat en eindstukhouder juist geinstalleert in gebruikspositie, tenzij dit door de maat of de vorm van het te snijden voedsel onmogelijk gemaakt word.
- Gebruik nooit hulpstukken of onderdelen anders dan deze bijgeleverd en aanbevolen door de fabrikant.
- Deze snijmachine is niet geschikt voor het snijden van bevroren voedsel.
- **Pas op**: raak nooit het mes aan terwijl het apparaat in gebruik is, en probeer nooit het apparaat te stoppen tewijl het mes draait.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met het mes.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden

gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan naar de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Voor het eerste gebruik
De snijmachine moet voor het eerste gebruik goed schoongemaakt worden, tevens na lange ongebruikte periodes.

Toepassingen
De snijmachine is ontworpen voor het snijden van brood, vleeswaren, ham, kaas, koude braadwaren en ander voedsel geschikt om te snijden.

Gebruik

Gebruik voor korte tijd
Dit apparaat is ontworpen voor gebruik van korte periodes. De snijmachine mag niet langer gebruiken dan voor een periode van 10 minuten. Schakel het apparaat hierna uit en laat de motor voldoende afkoelen voordat men het weer aanzet.

Plaatsen van de snijmachine
- Plaats de snijmachine op een vlak, stevig oppervlak.
- Voordat het apparaat is aangesloten op het stroomnet, moet men ervoor zorgen dat de Aan/Uit schakelaar in de Uit positie is.

Snijden
Volg de instructies wanneer men de snijmachine gebruikt.
- Gebruik de snijdikte keuzeknop om de gewenste dikte van de plakken in te stellen.
- Plaats het te snijden voedsel op de schuifplaat en druk het tegen de stopplaat. Gebruik de rechterhand om het te snijden voedsel op de schuifplaat te plaatsen en druk het tegen de stopplaat.
- Plaats de eindstukhouder, met de gekartelde kant in de richting van het mes op de schuifplaat.
- Zet het apparaat aan en beweeg de schuifplaat naar het draaiende mes. Tegelijkertijd druk voorzichtig de eindstukhouder voorwaards tegen het mes.
- De eindstukhouder verzekert veilig hanteren van het voedsel tijdens het snijden.
- Wanneer men het gesneden voedsel verwijderd zorg ervoor dat men vingers en handen weghoud van het mes, welke zeer scherp is.
- Schakel het apparaat altijd uit na gebruik.
- Voor veiligheidsredenen, breng de stopplaat na gebruik altijd terug in de rustpositie zodat deze gelijk staat met het mes.

Handige tips
- Wanneer men een brood wil snijden met een korst die harder is aan de bovenkant moet men het brood zo plaatsen dat het harde gedeelte van het brood naar het mes wijst.
- Wanneer men kaas snijdt of wanneer men zeer dunne plakjes wil snijden moet men eerst het mes met een vochtige doek afvegen. Dit zal het snijden gemakkelijker maken.
- Wanneer men ham snijdt zorg ervoor dat het vetgedeelte naar boven geplaats is.

Schoonmaken en onderhoud
De snijmachine moet voor het eerste gebruik goed schoongemaakt worden, tevens na lange ongebruikte periodes.

Algemeen

- Om te voorkomen dat bederfelijke voedselresten achterblijven in de snijmachine moet men het na gebruik goed schoonmaken.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat men de snijmachine schoonmaakt of accessories verwijderd.
- Wacht totdat de motor geheel tot stilstand is gekomen. Breng de stopplaat in de ruststand om te zorgen dat het mes niet uitsteekt.
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen, maak het apparaat niet schoon met water en dompel het nooit in een vloeistof.
- Gebruik geen schurende of harde schoonmaakmiddelen.

– De schuifplaat kan uitgevouwen worden zodat het apparaat gemakkelijk bereikbaar is om schoon te maken.
– Om de schuifplaat schoon te maken mag men een vochtige pluisvrije doek en zachte zeep gebruiken.
– Wanneer nodig, mag men de huizing schoonvegen met een vochtige pluisvrije doek.
– De eindstukhouder mag schoongemaakt worden met heet water en zachte zeep. (Maak het nooit schoon in de vaatwasmachine).

Loskoppelen en schoonmaken van het mes

- **Pas op: het mes is zeer scherp. Kijk uit voor ongelukken.**

Het roestvrijstalen mes kan schoongemaakt worden met een vochtige pluisvrije doek.
De area achter het mes moet ook regelmatig schoongemaakt worden met een vochtige doek. Om er het mes te af te nemen, gebruikt men een munt om de centrale sluitingsschroef van het mes 90° rechtsom te draaien.
Wanneer men het mes terugplaatst, volg de instructies in omgekeerde richting.

Weggooien

Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Ⓔ

Cortafiambres

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red
Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.
Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Elementos componentes
1. Botón de conexión
2. Mando de ajuste del grosor del corte
3. Cuchilla
4. Tornillo central de sujeción
5. Bandeja deslizante
6. Cable de alimentación
7. Placa de características (en la base del aparato)
8. Agarrador de seguridad, con protección para los dedos
9. Placa tope

Instrucciones importantes de seguridad
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Examinar el cable eléctrico con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable está dañado, no debe utilizar el aparato.
- No permita que la máquina cortafiambres entre en contacto con llamas o con superficies calientes como placas caloríficas.
- Por su seguridad, la placa tope siempre se debe colocar en su posición de descanso (cero) después del uso, de modo que esté a nivel con la cuchilla.
- **Precaución**: el aparato debe utilizarse únicamente cuando la bandeja deslizante y el agarrador de seguridad estén correctamente instalados en la posición de funcionamiento, a menos que el tamaño o la forma del alimento a cortar obliguen a lo contrario.
- No utilizar accesorios ni piezas distintas a las que se entregan con el aparato o las recomendadas por el fabricante.
- Este cortafiambres **no** es adecuado para cortar alimentos congelados.
- **Precaución**: no toque la cuchilla cuando el aparato está funcionando, y no intente detenerla cuando todavía está girando.
- El cable de alimentación nunca debe entrar en contacto con la cuchilla.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Puesta en marcha
Limpie la máquina cortafiambres antes de utilizarla por primera vez, o después de un largo periodo de no utilización.

Usos
La máquina cortafiambres está diseñada para cortar pan, fiambres, jamón, queso, carne asada fría y otros tipos de alimentos apropiados para cortar.

Funcionamiento

Funcionamiento de corta duración
Este aparato sólo ha sido diseñado para un funcionamiento de corta duración, por ello no se debe de hacer funcionar continuamente por períodos de más de 10 minutos. Después apáguelo y deje que se enfríe el motor antes de volver a ponerlo en marcha.

Posición del cortafiambres
- Coloque el cortafiambres sobre una superficie plana y sólida.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el botón de conexión está en la posición da Apagado.

Cortar
Siga las instrucciones anteriores para utilizar la máquina cortafiambres.
- Use el mando de ajuste del grosor de corte para seleccionar el grosor deseado.
- Coloque el alimento a cortar sobre la bandeja deslizante y presione el alimento contra la placa tope.
- Ajuste el agarrador de seguridad, con la cara de tacos hacia la cuchilla, sobre la bandeja deslizante.
- Encienda el aparato y mueve la bandeja deslizante hacia la cuchilla giratorio. A la vez, presione ligeramente el agarrador de seguridad con el alimento que desea cortar, hacia la cuchilla.
- El agarrador de seguridad permite la manipulación segura de los alimentos al cortarlos.
- Cuando retire el alimento cortado, mantenga los dedos y las manos alejados de la cuchilla, que es extremadamente afilada.
- Apague siempre la máquina cortafiambres después del uso.
- Por su seguridad, la placa tope siempre se debe colocar en su posición de descanso (cero) después del uso, de modo que esté a nivel con la cuchilla.

Consejos prácticos
- Cuando corte pan que tenga la corteza más gruesa o dura por arriba, deberá colocarla contra la cuchilla de modo que la parte dura de la corteza esté contra el filo de la cuchilla.
- Al cortar queso, o cuando corte lonchas muy finas, pase un paño ligeramente humedecido por la cuchilla antes de rebanar. Esto le facilitará el proceso .
- Al cortar jamón, asegúrese de que la parte grasa esté orientada hacia arriba.

Limpieza y cuidado
Limpie la máquina cortafiambres antes de utilizarla por primera vez, o después de un largo periodo de no utilización.

General
- Para evitar la acumulación de partículas de alimentos perecederos en la máquina, límpiela minuciosamente después del uso.

- Desenchufe siempre el cable eléctrico de la toma de pared antes de limpiar la máquina cortafiambres o antes de desmontar cualquier accesorio.
- Espere hasta que el motor se haya detenido por completo. Coloque la placa tope en su posición de descanso de modo que la cuchilla no sobresalga.
- Para evitar el peligro de descarga eléctrica, no limpie el aparato con agua y no lo sumerja en ningún tipo de líquido.
- No utilice ninguna solución limpiadora abrasiva ni áspera.

– La bandeja deslizante se puede doblar para un acceso fácil durante su limpieza.
– Para limpiar la bandeja deslizante, utilice un paño húmedo, sin pelusa y un detergente suave.
– Si fuera necesario, la superficie exterior se puede limpiar con un paño ligeramente humedecido, sin pelusa.
– El agarrador de seguridad se puede limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave (no lo limpie en el lavavajillas).

Desmontar y limpiar la cuchilla

- **Precaución: la cuchilla es extremadamente afilada. Evite cualquier lesión.**

La cuchilla de acero inoxidable se puede limpiar con un paño ligeramente humedecido, sin pelusa.
La parte posterior de la cuchilla también se debe limpiar ocasionalmente, utilizando un paño ligeramente húmedo. Si desea desmontar la cuchilla, utilice una moneda de tamaño adecuado para desenroscar el tornillo central de la cuchilla 90° en el sentido de las agujas del reloj.
Si desea volver a instalar la cuchilla, siga estas instrucciones en sentido inverso.

Eliminación

Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

Ⓘ Affettatrice universale

Gentile Cliente,
Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

Collegamento alla rete
L'apparecchio deve esser collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.
Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio
1. Interruttore acceso/spento
2. Manopola di regolazione dello spessore di taglio
3. Lama
4. Vite centrale di serraggio
5. Vassoio scorrevole
6. Cavo di alimentazione
7. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
8. Supporto ultima fetta con paradita
9. Piastra d'arresto del pressamerce

Importanti norme di sicurezza
- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Evitate che l'apparecchio si trovi a contatto con superfici calde (ad es. piastre elettriche di cottura) o con fonti di calore a fiamma libera.
- Per ragioni di sicurezza, dopo l'uso riportate sempre la piastra di arresto del pressamerce nella sua posizione di riposo (zero) in modo che resti sempre in linea con la lama.
- **Avvertenza**: l'apparecchio va utilizzato solo con il piatto scorrevole e il supporto ultima fetta ben inseriti nella posizione di funzionamento, a meno che la dimensione e la forma dell'alimento da affettare non lo permettano.
- Non utilizzate nessun accessorio o elemento che non siano quelli forniti in dotazione con questo apparecchio o quelli raccomandati dal produttore.
- Questa affettatrice **non** è adatta per affettare cibi congelati.
- **Avvertenza**: non toccate la lama durante il funzionamento dell'apparecchio e non cercate di arrestarla mentre è ancora in movimento.
- Evitate che il cavo di alimentazione si trovi a contatto con la lama.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso

per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Primo utilizzo
L'affettatrice va pulita alla sua prima messa in funzione e anche dopo un lungo periodo di non utilizzo.

Utilizzo
L'affettatrice è stata concepita per affettare pane, carni fredde, prosciutti, formaggi, arrosti freddi e altri alimenti che sia possibile affettare.

Modalità d'uso

Funzionamento per periodi brevi
L'apparecchio è stato ideato solo per un utilizzo di breve durata, vale a dire che non può essere tenuto in funzione per più di 10 minuti di seguito. Spegnete l'apparecchio e lasciate raffreddare il motorino prima di rimetterlo in funzione.

Posizionamento dell'affettatrice
- Sistemate l'affettatrice su una superficie piana e ben solida.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, accertatevi che l'interruttore di accensione/ spegnimento (ON/OFF) sia sulla posizione di spegnimento (OFF).

Affettatura
Attenetevi alle istruzioni riportate qui sotto quando utilizzate l'affettatrice.
- Grazie alla manopola di regolazione dello spessore di taglio, potete impostare lo spessore delle fette desiderato.
- Sistemate l'alimento da affettare sul vassoio scorrevole e spingetelo contro la piastra di arresto.
- Inserite sul piatto scorrevole il pressamerce in modo che il lato con i perni sporgenti sia rivolto verso la lama.
- Accendete l'apparecchio e muovete il vassoio scorrevole verso la lama rotante. Allo stesso tempo spingete leggermente verso la lama il supporto ultimo pezzo con l'alimento da affettare.
- Il supporto ultimo pezzo garantisce sicurezza di funzionamento durante l'operazione di affettatura.
- Quando togliete gli alimenti già affettati, tenete dita e mani ben lontane dalla lama che è estremamente tagliente.
- Spegnete sempre l'affettatrice dopo l'uso.
- Per ragioni di sicurezza, dopo l'uso riportate sempre la piastra di arresto del pressamerce nella sua posizione di riposo (zero) in modo che resti sempre in linea con la lama.

Consigli utili
- Per affettare una forma di pane la cui crosta presenta un lato più spesso o più duro, sistemate il pane in modo che il lato duro sia rivolto verso la lama.
- Per affettare del formaggio o per ottenere delle fettine molto sottili di altri alimenti, inumidite leggermente la lama con un panno prima di cominciare a tagliare. Grazie a questo accorgimento vi sarà molto più facile affettare.
- Per affettare del prosciutto, mettete il lato del grasso rivolto verso l'alto.

Pulizia e manutenzione
L'affettatrice va pulita alla sua prima messa in funzione e anche dopo un lungo periodo di non utilizzo.

Consigli generali
- Per evitare che sull'affettatrice si accumulino resti di alimenti deperibili, pulite tutto accuratamente dopo ogni

uso.

- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro prima di pulire l'affettatrice o rimuovere degli accessori.
- Aspettate che il motore si sia fermato completamente. Portate la piastra di blocco sulla posizione di riposo in modo che copra la lama.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in nessun genere di liquido.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.

– Per avere maggiore comodità nel pulire l'apparecchio, potete ripiegare il vassoio scorrevole.
– Il vassoio scorrevole può essere pulito con un panno umido non lanuginoso e un detersivo delicato.
– All'occorrenza, l'esterno dell'apparecchio può essere pulito con un panno non lanuginoso leggermente umido.
– Il pressamerce va pulito con acqua calda e un detersivo delicato (non è adatto al lavaggio in lavastoviglie).

Rimozione e pulitura della lama

- **Attenzione: la lama è estremamente tagliente. Fate attenzione a non ferirvi.**

La lama in acciaio inossidabile può essere pulita con un panno non lanuginoso leggermente umido.
Eventualmente, è possibile pulire anche la zona retrostante alla lama, utilizzando un panno leggermente umido. Per rimuovere la lama, aiutatevi con una moneta e fate ruotare di 90° in senso orario la vite centrale di serraggio della lama.
Nel rimettere in sede la lama, seguite le stesse istruzioni nell'ordine inverso.

Smaltimento

Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

(DK) Pålægsmaskine

Kære kunde!
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.
Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele
1. Tænd/sluk-knap
2. Greb til regulering af skivetykkelsen
3. Kniv
4. Låseskruen i midten
5. Skærebakke
6. Ledning
7. Typeskilt (på undersiden af apparatet)
8. Sikkerhedsholder med fingerbeskyttelse (til mindre stykker)
9. Stopplade

Vigtige sikkerhedsforskrifter
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør efterses jævnligt for tegn på beskadigelse. Pålægsmaskinen må ikke længere benyttes hvis man bliver opmærksom på sådanne fejl.
- Lad ikke pålægsmaskinen komme i berøring med åben ild eller andre varmekilder såsom kogeplader.
- Af sikkerhedshensyn må stoppladen altid sættes tilbage i hvileposition (nulstilles) efter brug, så den flugter med skæreklingen.
- **Advarsel**: Apparatet bør altid kun benyttes med skærebakken og sikkerhedsholderen korrekt påsat og i betjeningsposition, medmindre størrelsen eller formen på det som skal skæres gør dette umuligt.
- Benyt aldrig andet tilbehør eller andre dele end dem som følger med dette apparat eller som anbefales af producenten.
- Denne pålægsmaskine er **ikke** egnet til at skære i frosne fødevarer.
- **Advarsel**: Berør aldrig kniven mens apparatet er i brug og forsøg aldrig at stoppe klingen, mens den stadig drejer rundt.
- Lad aldrig ledningen komme i kontakt med klingen.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger

for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Før brug
Rengør altid pålægsmaskinen grundigt inden den tages i brug første gang, samt efter længere tids opbevaring.

Alsidig benyttelse
Pålægsmaskinen er beregnet til at skære brød, pålæg, skinke, ost, kolde stege eller andre fødevarer, der egner sig til at blive skåret i skiver.

Betjening

Kortvarig betjening
Maskinen er kun designet til kortvarig benyttelse, f.eks. bør pålægsmaskinen ikke benyttes kontinuerligt i mere end 10 minutter. Sluk herefter maskinen og lad motoren køle af, inden den startes igen.

Pålægsmaskinens placering
- Placer pålægsmaskinen på en flad, solid overflade.
- Inden apparatet tilsluttes til strømforsyningen, skal man sikre sig at tænd/sluk-knappen står på positionen Off (slukket).

Skiveskæring
Følg disse instruktioner når pålægsmaskinen benyttes.
- Benyt grebet til regulering af skivetykkelsen til at justere tykkelsen på skiverne.
- Placer den mad der skal skæres på skærebakken og tryk den mod stoppladen.
- Sæt sikkerhedsholderen på skærebakken så siden med piggene vender ind mod klingen.
- Tænd for pålægsmaskinen og bevæg skærebakken mod den roterende kniv. Samtidig presses maden let ind mod kniven ved hjælp af sikkerhedsholderen.
- Sikkerhedsholderen skal sørge for sikker håndtering af maden mens den skæres i skiver.
- Når maden der er skåret skal tages væk, må man altid passe på at holde hænder og fingre langt væk fra klingen, der er umådelig skarp.
- Sluk altid for pålægsmaskinen efter brug.
- Af sikkerhedshensyn må stoppladen altid nulstilles efter brug, så den flugter med skæreklingen.

Praktiske tips
- Når man skærer brød med en skorpe der er tykkere eller hårdere på oversiden, bør det placeres således at den hårde del af skorpen vender hen mod klingen.
- Når man skal skære ost, eller skære meget tynde skiver, er det en fordel først at aftørre klingen med en fugtig klud. Dette vil gøre skæreprocessen lettere.
- Når der skal skæres skinke, skal man sørge for at fedtkanten vender opad.

Rengøring og vedligehold
Rengør altid pålægsmaskinen grundigt inden den tages i brug første gang, samt efter længere tids opbevaring.

Generelt
- For at fordærvelige fødevarer ikke skal samle sig i pålægsmaskinen, må den rengøres grundigt hver gang den benyttes.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden pålægsmaskinen rengøres eller inden tilbehøret tages af.
- Vent indtil motoren er stoppet fuldstændigt. Sæt derefter stoppladen i nulstilling så skæreklingen ikke stikker ud.
- For at undgå elektrisk stød må man aldrig rengøre apparatet med vand og heller aldrig sænke det ned i nogen former for væske.
- Benyt ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler.
- Skærebakken kan foldes ud så det er

lettere at komme til at rengøre pålægsmaskinen.
- Skærebakken kan rengøres med en fugtig fnugfri klud og et mildt opvaskemiddel.
- Om nødvendigt kan kabinettet aftørres med en letfugtig fnugfri klud.
- Sikkerhedsholderen kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel (må ikke rengøres i opvaskemaskine).

Aftagning og rengøring af skæreklingen

- **Advarsel: Klingen er ekstremt skarp. Risiko for tilskadekomst.**

Klingen af rustfrit stål kan rengøres med en letfugtig fnugfri klud.
Området bag klingen bør også rengøres med jævne mellemrum ved hjælp af en fugtig klud. Når klingen skal tages af benyttes en egnet mønt til at dreje låseskruen i midten af klingen 90° i urets retning. Når klingen igen skal sættes på følges denne instruktion i modsat rækkefølge.

Bortskaffelse

Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Ⓢ Universalskärmaskin

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

Anslutning till vägguttaget
Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Komponenter
1. På/av-knapp
2. Skivregleringsknapp
3. Blad
4. Låsskruv
5. Glidbricka
6. Elsladd
7. Märkplåt (på apparatens undersida)
8. Säkerhetshållare med fingerskydd (för små restbitar)
9. Stopplatta

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats mot en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om du märker en skada på sladden får apparaten inte längre användas.
- Låt inte skärmaskinen komma i kontakt med öppen eld eller heta ytor såsom spisplattor.
- Av säkerhetsskäl bör du alltid skjuta stopplattan till dess utgångsläge så att den ligger i linje med bladet efter användningen.
- **Varning**: apparaten får användas endast då glidbrickan och säkerhetshållaren med fingerskyddet är ordentligt monterade och rätt inställda för användning, förutsatt att storleken eller formen på livsmedlet som ska skäras inte omöjliggör detta.
- Använd inga andra tillbehör eller delar än de som följer med denna apparat eller som rekommenderas av tillverkaren.
- Denna skärmaskin lämpar sig **inte** för att skära frysta livsmedel.
- **Varning**: rör inte bladet medan apparaten är i gång och försök under inga omständigheter att stoppa bladet medan det ännu roterar.
- Låt aldrig sladden komma i kontakt med bladets egg.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - **efter användning,**
  - **ifall apparaten skulle krångla,**
  - **innan apparaten rengörs.**
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän. Detta inkluderar byte av sladd. Om det krävs en reparation ber vi dig skicka

apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

Innan första användningen
Rengör skärmaskinen innan den används för första gången eller om den inte använts under en längre tid.

Användningsområden
Skärmaskinen är konstruerad för att skära bröd, smörgåsmat, skinka, ost, stekt kött och andra livsmedel är lämpliga för skivning.

Funktion

Korttidsanvändning
Apparaten har konstruerats för att endast används korta stunder, dvs den bör inte användas kontinuerligt längre än 10 minuter. Stäng sedan av apparaten och låt motorn svalna innan den kopplas på igen.

Placering av skärmaskinen
- Placera skärmaskinen på en platt och stabil yta.
- Se till att på/av-knappen är i av-position (off) innan du kopplar apparaten till eluttaget.

Skivning
Följ dessa instruktioner när du använder skärmaskinen.
- Använd skivregleringsknappen för att ställa in önskad tjocklek på skivorna.
- Placera maten som du vill skiva på glidbrickan och tryck den mot stopplattan.
- Placera säkerhetshållaren på glidbrickan med hållarens noppriga sida vänd mot bladet.
- Starta apparaten och skjut glidbrickan mot det roterande knivbladet. Tryck samtidigt säkerhetshållaren med maten försiktigt mot bladet.
- Säkerhetshållaren möjliggör en säker hantering av maten medan skivning pågår.
- När du tar bort skivad mat bör du hålla fingrar och händer på säkert avstånd från kniven, som är ytterst vass.

- Stäng alltid av skärmaskinen efter användningen.
- Av säkerhetsskäl bör du alltid skjuta stopplattan till dess utgångsläge efter användning så att den ligger i linje med bladet.

Praktiska råd
- När du skivar en limpa som har tjockare eller hårdare skorpa på ena sidan, bör den tryckas mot bladet med skorpan mot eggen.
- När du skär ost, eller när du skivar mycket tunna skivor, bör du torka bladet med en lätt fuktig duk innan du skär. Detta underlättar skivningen.
- När du skär skinka skall den feta sidan alltid vara uppåt.

Rengöring och skötsel
Rengör skärmaskinen innan den används för första gången eller om den inte använts under en längre tid.

Allmänt
- Rengör skärmaskinen noggrant efter användning för att förhindra att lätt förstörbara matrester samlas i den.
- Tag alltid stickproppen ur vägguttaget innan du rengör skärmaskinen eller avlägsnar tillbehör.
- Vänta tills motorn har stannat helt. Lägg stopplattan i dess utgångsläge så att kniven inte sticker ut.
- För att undvika risken för elektrisk stöt bör du inte rengöra apparaten med vatten och inte heller sänka ner den i någon vätska.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Glidbrickan kan du fälla ut för att komma åt att rengöra apparaten.
- Använd en fuktad, luddfri duk för att rengöra glidbrickan.

– Vid behov kan du torka höljet med en lätt fuktad luddfri duk.
– Säkerhetshållaren kan rengöras med varmt vatten och ett milt diskmedel (diska den inte i diskmaskin).

Så tas bladet loss för rengöring

- **Varning: bladet är extremt vasst. Var försiktig så att du inte skadar dig.**

Det rostfria bladet kan rengöras med en lätt fuktad, luddfri duk.
Området bakom bladet bör också rengöras regelbundet med en lätt fuktad duk. För att avlägsna bladet använder du ett passande mynt för att vrida låsskruven i mitten medurs i 90°.
När du ska montera fast bladet på nytt följer du dessa instruktioner i omvänd ordning.

Bortskaffning

Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

(FIN)

Monikäyttöinen viipalointikone

Hyvä asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Verkkoliitäntä
Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.
Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Laitteen osat
1. Kytkin
2. Viipalepaksuuden säätönuppi
3. Terä ruostumatonta terästä
4. Keskuslukitusruuvi
5. Liukualusta
6. Liitäntäjohto
7. Arvokilpi (laitteen pohjassa)
8. Sormisuojallinen turvapidike (pienille jäännöspaloille)
9. Vastelevy

Tärkeitä turvaohjeita
- Ennen laitteen käyttöä runko ja lisäosat on tarkastettava huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Vaurioitunutta laitetta ei saa käyttää.
- Älä anna laitteen koskettaa kuumia pintoja (kuten keittolevyjä) tai päästä kosketukseen avotulen kanssa.
- Turvallisuuden varmistamiseksi aseta aina vastelevy valmiusasentoon (nolla) käytön jälkeen, niin että se on samansuuntainen terän kanssa.
- **Varoitus**: Tätä laitetta saa käyttää ainoastaan liukualustan kanssa sormisuojallinen turvapidike asennettuna turvallisesti ja käyttöasentoon, paitsi jos leikattavan ruoan koko tai muoto estää sen käytön.
- Älä käytä mitään muita lisälaitteita tai -osia paitsi laitteen mukana tulevia tai valmistajan suosittelemia.
- Tämä viipalointikone **ei** sovellu pakastetun ruoan leikkaamiseen.
- **Varoitus**: Älä kosketa terää laitteen käytön aikana äläkä yritä pysäyttää sitä sen yhä pyöriessä.
- Liitäntäjohto ei saa joutua kosketukseen terän kanssa.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä koskaan irrota sitä liitäntäjohdosta vetämällä, vaan tartu aina pistotulpasta.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - **käytön jälkeen,**
  - **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**
  - **ennen laitteen puhdistamista.**
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset edellyttävät, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys valmistajan huoltopalveluun.

Ennen ensimmäistä käyttöä
Puhdista viipalointikone ennen ensimmäistä käyttökertaa sekä silloin, kun se on ollut pitkään käyttämättä.

Käyttötarkoitukset
Viipalointikonetta käytetään leivän, leikkeleiden, kinkun, juuston, kylmän paistilihan sekä muiden tarkoitukseen sopivien ruoka-ainesten viipalointiin.

Käyttö

Lyhytaikainen käyttö
Laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan lyhyitä aikoja kerrallaan eli sitä ei saa käyttää yhtämittaisesti yli 10 minuuttia. Käännä laitteen virta pois päältä käytön jälkeen ja anna moottorin jäähtyä ennen kuin aloitat käytön uudestaan.

Viipalointikoneen sijoitus
- Aseta viipalointikone tasaiselle, kovalle pinnalle.
- Varmista ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan, että laitteen virtakytkin on Off-asennossa.

Siivujen leikkaaminen
Käytä viipalointikonetta yllä kuvattujen ohjeiden mukaan.
- Valitse viipalepaksuuden säätönupin avulla haluttu viipalepaksuus.
- Aseta siivuttava ruoka liukualustalle ja paina sitä vastelevyä vasten.
- Aseta turvapidike liukualustalle nastapuoli terään päin.
- Kytke laite päälle ja siirrä liukualustaa pyörivää terää kohti. Paina samanaikaisesti kevyesti turvapidikettä, jonka päällä ruoka on, terän suuntaan.
- Teräpidike varmistaa sen, että ruokaa on turvallista käsitellä siivujen leikkaamisen aikana.
- Kun poistat viipaloitua ruokaa, pidä sormet ja kädet kaukana terästä, sillä se on erittäin terävä.
- Sammuta laitteesta aina virta käytön jälkeen.
- Turvallisuuden varmistamiseksi aseta aina vastelevy valmiusasentoon käytön jälkeen, niin että se on samansuuntainen terän kanssa.

Hyödyllisiä vinkkejä
- Kun viipaloit leipää, aseta rapea kuori terää vasten.
- Kun leikkaat juustosiivuja tai haluat erittäin ohuita viipaleita, kostuta terä kostealla kankaalla ennen käyttöä. Tämä helpottaa viipalointia.
- Kun viipaloit kinkkua, jossa on rasvakerros, aseta kinkku rasvapuoli ylöspäin.

Puhdistus ja hoito
Puhdista viipalointikone ennen ensimmäistä käyttökertaa sekä silloin, kun se on ollut pitkään käyttämättä.

Yleistä
- Jotta ruoantähteet eivät kerääntyisi viipalointikoneeseen, puhdista se huolellisesti käytön jälkeen.
- Irrota aina pistotulppa rasiasta ennen puhdistamista tai lisälaitteiden irrottamista.
- Odota, että laitteen moottori on kokonaan pysähtynyt. Aseta vastelevy lepoasentoon niin, että terä ei ulkone laitteesta.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä mihinkään nesteeseen.
- Älä käytä hioma-aineita tai karheita puhdistusaineita.
- Liukualustan voi taittaa sivuun puhdistuksen helpottamiseksi.
- Voit puhdistaa liukualustan kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla ja miedolla puhdistusaineella.
- Rungon voi pyyhkiä kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
- Turvapidikkeen voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella (älä

pese sitä astianpesukoneessa).

Terän irrottaminen ja puhdistus

- **Varoitus: Terä on erittäin terävä. Varo, ettet loukkaa itseäsi.**

Voit puhdistaa ruostumattomasta teräksestä valmistetun terän kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
Terän takana oleva alue on myös toisinaan syytä puhdistaa kostealla kankaalla. Terä voidaan irrottaa kääntämällä terän keskuslukitusruuvia sopivalla kolikolla 90° myötäpäivään.
Näitä ohjeita on seurattava päinvastaisessa järjestyksessä terän asentamiseksi takaisin paikalleen. Terää vaihdettaessa lukitusruuvi on asennettava uuden terän keskustan läpi.

Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulee viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.
Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

(PL)

Krajalnica wieloczynnościowa

Szanowni Klienci
Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Włącznik On/Off
2. Regulator grubości krojenia
3. Ostrze ze stali nierdzewnej
4. Centralna śruba blokująca
5. Przesuwana tacka
6. Przewód zasilający
7. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
8. Uchwyt z osłoną na palce (do krojenia niewielkich kawałków)
9. Płyta ustalająca

Instrukcja bezpieczeństwa
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Trzymać krajalnicę z dala od otwartego ognia lub gorących powierzchni, takich jak palniki kuchenki.
- Ze względu na bezpieczeństwo, po zakończeniu czynności należy zawsze ustawić płytę ustalającą w pozycji spoczynku (zero), czyli tak aby była w tej samej płaszczyźnie co ostrze.
- **Uwaga**: krajalnicę należy używać wyłącznie w połączeniu z przesuwaną tacką i uchwytem z osłoną na palce, chyba że rozmiar lub kształt krojonej żywności uniemożliwia ich zastosowanie.
- Nie stosować innych akcesoriów ani części niż te dołączone do urządzenia lub zalecane przez producenta.
- Krajalnica **nie** nadaje się do krojenia mrożonej żywności.
- **Uwaga**: nie dotykać ostrza podczas używania krajalnicy, ani nie próbować go zatrzymywać, kiedy jeszcze się obraca.
- Uważać, aby przewód zasilający nie zetknął się z ostrzem urządzenia.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego

używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy
Przed pierwszym użyciem, jak również po dłuższym okresie nieużywania, krajalnicę należy wyczyścić.

Zastosowanie
Krajalnica jest przeznaczona do krojenia chleba, wędlin, szynki, sera, zimnych pieczeni i innej żywności nadającej się do pokrojenia w plastry.

Instrukcja obsługi

Ograniczony czas pracy krajalnicy
Krajalnica jest przeznaczona wyłącznie do krótkotrwałej pracy, to znaczy nie można jej używać bez przerwy dłużej niż przez 10 minut. Jeżeli czynność krojenia ma potrwać dłużej, po 10 minutach należy krajalnicę wyłączyć, poczekać aż ostygnie i ponownie włączyć.

Ustawianie krajalnicy
- Umieścić krajalnicę na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu, sprawdzić, czy włącznik jest w pozycji Off.

Krojenie
Posługując się krajalnicą należy postępować wg następujących instrukcji:
- Za pomocą regulatora grubości krojenia ustawić żądaną grubość plastrów.
- Położyć żywność przeznaczoną do krojenia na przesuwanej tacce i przycisnąć do płyty ustalającej.
- Nałożyć uchwyt, stroną z wypustkami skierowaną do ostrza, na przesuwaną tackę.
- Włączyć urządzenie i przesunąć tackę w kierunku obracającego się ostrza. W tym samym czasie, za pomocą uchwytu z osłoną, lekko docisnąć żywność w kierunku ostrza.
- Uchwyt z osłoną pozwala w bezpieczny sposób przytrzymać żywność podczas krojenia.
- Wyjmując plastry nie należy zbliżać rąk do ostrza, które jest bardzo ostre.
- Po zakończeniu czynności urządzenie należy wyłączyć.
- Po zakończeniu czynności ustawić płytę ustalającą w pozycji spoczynku (zero), czyli tak aby była w tej samej płaszczyźnie co ostrze.

Porady praktyczne
- Krojąc bochenek chleba, który ma dobrze wypieczoną skórkę, należy tak go umieścić w krajalnicy, aby dobrze wypieczona powierzchnia ustawiona była przodem do tarczy krojącej.
- Krojąc ser, lub inny produkt, na bardzo cienkie plastry, należy najpierw przetrzeć tarczę ostrza wilgotną ściereczką. Dzięki temu proces krojenia jest łatwiejszy.
- Krojąc szynkę, najlepiej ustawić ją tłustą częścią do góry.

Czyszczenie i konserwacja
Przed pierwszym użyciem, jak również po dłuższym okresie nieużywania, krajalnicę należy wyczyścić.

Uwagi ogólne
- Aby zapobiec gromadzeniu się resztek

żywności na krajalnicy, należy ją dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub zdejmowania elementów czynnościowych zawsze należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Odczekać aż silnik całkowicie się zatrzyma. Ustawić płytę ustalającą w pozycji spoczynkowej, tak aby nie wystawało ostrze.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć urządzenia w wodzie, ani zanurzać go w innych cieczach.
- Nie stosować trących ani żrących substancji czyszczących.

– Aby ułatwić sobie proces czyszczenia można złożyć przesuwaną tackę.
– Do czyszczenia przesuwanej tacki można użyć wilgotnej, gładkiej ściereczki i delikatnego detergentu.
– W razie potrzeby obudowę można przetrzeć wilgotną, gładką ściereczką.
– Uchwyt z osłoną można myć w gorącej wodzie z delikatnym detergentem (nie myć w zmywarce do naczyń).

Zdejmowanie i czyszczenie ostrza

- **Uwaga: Ostrze jest bardzo ostre. Grozi skaleczeniem.**

Ostrze można czyścić wilgotną, gładką ściereczką.
Miejsce za ostrzem również należy od czasu do czasu czyścić używając wilgotnej ściereczki. W celu zdjęcia ostrza należy użyć monety i przekręcić nią centralną śrubę blokującą o 90° w prawo.
Nakładając ostrze postępować tak samo, ale w odwrotnej kolejności.
Zmieniając ostrze śrubę blokującą należy przełożyć przez środek nakładanego ostrza.

Utylizacja

Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.
Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

GR Κόπτης πολλαπλών χρήσεων

Αγαπητοί πελάτες,
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.
Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής
1. Διακόπτης λειτουργίας
2. Κουμπί επιλογής πάχους
3. Λεπίδα κοπής
4. Κεντρική βίδα ασφάλειας
5. Συρόμενος δίσκος
6. Ηλεκτρικό καλώδιο
7. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
8. Ακριανό εξάρτημα συγκράτησης με προστατευτικό για τα δάκτυλα
9. Πλάκα τερματισμού

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που εντοπιστεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να έρθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνων) ή με τυχόν πηγές θερμότητας.
- Για λόγους ασφάλειας, μετά τη χρήση, να επαναφέρετε πάντα την πλάκα τερματισμού στην αρχική της θέση (μηδέν) ώστε να είναι ευθυγραμμισμένη με τη λεπίδα.
- **Προσοχή**: Θα πρέπει να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο όταν ο συρόμενος δίσκος και το ακριανό εξάρτημα συγκράτησης βρίσκονται τοποθετημένα με ασφάλεια και σε θέση λειτουργίας, εκτός αν αυτό δεν είναι εφικτό εξαιτίας του μεγέθους ή του σχήματος του τροφίμου που θα κόψετε.
- Μη χρησιμοποιείτε αξεσουάρ ή εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που συνοδεύουν τη συσκευή ή που συνιστά ο κατασκευαστής.
- Αυτός ο κόφτης τροφίμων **δεν** είναι κατάλληλος για το κόψιμο κατεψυγμένων τροφίμων.
- **Προσοχή**: Μην αγγίξετε τη λεπίδα ενώ χρησιμοποιείτε τη συσκευή και μην επιχειρήσετε να τη σταματήσετε ενώ περιστρέφεται.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να έρθει σε επαφή με τη λεπίδα.
- Όταν βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φις.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **σε περίπτωση βλάβης,**
  - **πριν τον καθαρισμό της συσκευής.**
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες

για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τη διεύθυνση στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά
Καθαρίστε τον κόπτη φετών πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά ή μετά από μεγάλο χρονικό διάστημα κατά το οποίο δεν τον χρησιμοποιήσατε.

Χρήσεις
Ο κόπτης έχει σχεδιαστεί για την κοπή φετών από ψωμί, μαγειρεμένα κρέατα, ζαμπόν, τυριά, κρύα ψητά και άλλα τρόφιμα κατάλληλα για τέτοιου είδους κοπή.

Λειτουργία

Σύντομη λειτουργία
Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για σύντομη λειτουργία, δηλαδή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή συνεχόμενα για διάστημα μεγαλύτερο των 10 λεπτών. Σβήνετε τη συσκευή όταν τελειώνετε και αφήστε το μοτέρ να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

Τοποθέτηση του κόπτη
- Τοποθετήστε το κόπτη φετών σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κύρια παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, να βεβαιώνεστε ότι ο διακόπτης λειτουργίας βρίσκεται στην ανενεργή θέση (Off).

Κοπή φετών
Ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες πριν θέσετε τον κόπτη φετών σε λειτουργία.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί επιλογής πάχους για να ρυθμίσετε το επιθυμητό πάχος των φετών.
- Τοποθετήστε το τρόφιμο που θα κόψετε στο συρόμενο δίσκο και πιέστε το επάνω στην πλάκα τερματισμού.
- Προσαρμόστε την υποδοχή ασφάλειας στο συρόμενο δίσκο, με την πλευρά με τις βίδες προς τη λεπίδα.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και μετακινήστε το συρόμενο δίσκο προς την περιστρεφόμενη λεπίδα. Παράλληλα, πιέστε ελαφρά προς τη λεπίδα το ακριανό εξάρτημα συγκράτησης με το τρόφιμο που θα κόψετε.
- Το ακριανό εξάρτημα συγκράτησης εξασφαλίζει τον ασφαλή χειρισμό του τροφίμου κατά την κοπή.
- Όταν απομακρύνετε το κομμένο είδος, προσέξτε να μην πλησιάζετε τα δάκτυλα και τα χέρια σας κοντά στη λεπίδα. Αυτή είναι εξαιρετικά αιχμηρή.
- Να σβήνετε πάντα τον κόπτη φετών μετά τη χρήση.
- Για λόγους ασφάλειας, μετά τη χρήση, να επαναφέρετε πάντα την πλάκα τερματισμού στην αρχική της θέση ώστε να είναι ευθυγραμμισμένη με τη λεπίδα.

Πρακτικές συμβουλές
- Όταν κόβετε μια φραντζόλα ψωμί της οποίας η μία πλευρά είναι πιο σκληρή

από την άλλη, θα πρέπει να τοποθετήσετε τη φραντζόλα κόντρα στη λεπίδα με τρόπο ώστε η σκληρή πλευρά να βρίσκεται απέναντι στην κόψη της λεπίδας.
– Όταν κόβετε τυρί, ή όταν κόβετε πολύ λεπτές φέτες, χρησιμοποιήστε ένα ελαφρά βρεγμένο πανί για να βρέξετε τη λεπίδα πριν από την κοπή. Έτσι, διευκολύνεται η διαδικασία της κοπής.
– Όταν κόβετε ζαμπόν, φροντίστε η πλευρά με το λίπος να είναι στραμμένη προς τα επάνω.

Καθαρισμός και φροντίδα

Καθαρίστε τον κόπτη φετών πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά ή μετά από μεγάλο χρονικό διάστημα κατά το οποίο δεν τον χρησιμοποιήσατε.

Γενικά

- Για να μη συλλέγονται σωματίδια ευαίσθητων τροφίμων στον κόπτη φετών, καθαρίστε τον καλά μετά τη χρήση.
- Να βγάζετε πάντα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα πριν καθαρίσετε τον κόπτη φετών ή αποσυνδέσετε τυχόν εξαρτήματά του.
- Περιμένετε έως ότου ακινητοποιηθεί τελείως το μοτέρ. Φέρτε την πλάκα τερματισμού στην αρχική της θέση έτσι ώστε να μην προεξέχει η λεπίδα.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό και μην τη βυθίζετε σε υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.

– Κατά τον καθαρισμό της συσκευής, μπορείτε να επεκτείνετε το συρόμενο δίσκο ώστε να αποκτήσετε εύκολη πρόσβαση σε αυτόν.
– Για να καθαρίσετε το συρόμενο δίσκο, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι και ήπιο απορρυπαντικό.
– Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να σκουπίσετε το περίβλημα με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
– Μπορείτε να καθαρίσετε την υποδοχή ασφάλειας με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό (μην την πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων).

Αποσύνδεση και καθαρισμός λεπίδας

- **Προσοχή: Η λεπίδα είναι εξαιρετικά αιχμηρή. Προσέξτε μην τραυματιστείτε.**

Μπορείτε να καθαρίσετε τη λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
Θα πρέπει να καθαρίζετε περιστασιακά την περιοχή πίσω από τη λεπίδα με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί. Για να βγάλετε τη λεπίδα, χρησιμοποιήστε ένα κέρμα κατάλληλου μεγέθους για να περιστρέψετε την κεντρική βίδα ασφάλειας δεξιόστροφα κατά 90°.
Για να τοποθετήσετε ξανά τη λεπίδα, ακολουθήστε τις οδηγίες αυτές με αντίστροφη σειρά.

Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή τις ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.
Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

(RUS)

Универсальная ломтерезка

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

Включение в сеть
Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство
1. Переключатель Вкл./Выкл. (On/Off)
2. Регулятор толщины нарезки
3. Нож из нержавеющей стали
4. Центральный крепежный винт
5. Каретка
6. Шнур питания
7. Заводская табличка (на нижней части прибора)
8. Держатель остатков продукта с защитой пальцев
9. Стопорная пластина

Правила безопасности
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Не допускайте соприкосновения корпуса прибора с горячими поверхностями (например, с конфорками кухонной плиты) или с другими источниками открытого тепла.
- Во избежание несчастного случая всегда оставляйте стопорную пластину в исходном положении после пользования прибором, так, чтобы она была на одном уровне с ножом.
- **Внимание!** Прибором можно пользоваться только в том случае, когда каретка и держатель остатков продукта установлены правильно и надежно и находятся в рабочем положении; иное допускается только в случае крайней необходимости, когда размер и форма нарезаемого продукта делают это абсолютно неизбежным.
- Используйте только те принадлежности или части, которые входят в комплект поставки прибора или те, которые рекомендованы производителем.
- Данная ломтерезка **не предназначена** для нарезки замороженных продуктов.
- **Внимание!** Не прикасайтесь к ножу во время работы прибора и не пытайтесь его остановить, когда он все еще вращается.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не прикасался к ножу.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.

- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - **после использования;**
  - **при любой неполадке;**
  - **перед чисткой прибора.**
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Перед первым применением

Прибор нужно тщательно вычистить перед первым применением, а также, если он не использовался в течение длительного периода времени.

Область применения

Ломтерезка предназначена для нарезки хлеба, колбасы, ветчины, сыра, холодного жареного мяса и других пищевых продуктов, пригодных для нарезки.

Эксплуатация

Работа в кратковременном режиме

Данный электроприбор предназначен только для работы в кратковременном режиме, т.е. ломтерезка не должна работать непрерывно в течение более 10 минут. После этого выключите электроприбор и дайте двигателю остыть перед повторным включением.

Установка ломтерезки

– Установите ломтерезку на ровной прочной поверхности.
– Перед подключением прибора к сети убедитесь, что переключатель Вкл./Выкл. (On/Off) находится в положении Выкл. (OFF).

Нарезка

Порядок действий при нарезке продуктов:

– Выберите нужную толщину нарезки ломтей при помощи регулятора толщины нарезки.
– Положите продукт для нарезки на каретку и прижмите его к стопорной пластине.
– Установите безопасный держатель остатков продукта на каретку рифленой поверхностью к ножу.
– Включите прибор и придвиньте каретку к вращающемуся ножу. В то же время слегка поджимайте к ножу держатель остатков с продуктом.
– Держатель остатков обеспечивает безопасное обращение с продуктом при нарезке.

– Убирая нарезанный продукт, держите пальцы и руки подальше от ножа, так как он очень острый.
- Всегда выключайте ломтерезку после использования.
- Во избежание несчастного случая всегда возвращайте стопорную пластину в исходное положение после использования прибора, чтобы она была на одном уровне с ножом.

Практические советы
– При нарезке хлеба подводите хлеб к ножу коркой, а не мякотью.
– При нарезке сыра или любого другого продукта очень тонкими ломтиками слегка смочите нож водой, это облегчит процесс нарезки.
– При нарезке ветчины следите за тем, чтобы она была обращена жиром вверх.

Чистка и уход
Прибор нужно тщательно вычистить перед первым применением, а также, если он не использовался в течение длительного периода времени.

Общие указания
- Тщательно очищайте ломтерезку после использования, чтобы не допустить скопления в ней частиц портящихся продуктов.
- Всегда вынимайте вилку из розетки перед чисткой ломтерезки или перед отсоединением от нее каких-либо принадлежностей.
- Дождитесь полной остановки двигателя. Приведите стопорную пластину в исходное положение, чтобы нож не выступал.
- Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте прибор водой и не погружайте его в жидкости.
- Не пользуйтесь абразивными или сильнодействующими чистящими растворами.
– Для облегчения доступа к подающему столику при чистке прибора его можно выдвинуть.
– Для чистки подающего столика нужно использовать влажную безворсовую ткань и мягкое моющее средство.
– Если необходимо, корпус прибора можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью.
– Безопасный держатель можно мыть горячей водой с мягким моющим средством (не мойте его в посудомоечной машине).

Отсоединение и чистка ножа
- **Предупреждение! Нож очень острый. Соблюдайте осторожность, чтобы не порезаться.**

Нож из нержавеющей стали можно почистить слегка увлажненной безворсовой тканью.
Пространство за ножом нужно также периодически очищать, пользуясь слегка увлажненной тканью. Чтобы отсоединить нож, возьмите подходящую для этого монету и поверните центральный крепежный винт на 90° по часовой стрелке.
При установке ножа на место выполните это указание в обратном порядке.

Утилизация

Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Относите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия
Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В

течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Boulevard Russki 55
BG-4000 Plovdiv
Tel: +359 32 626096
Fax: + 359 32 633770

Czech Republic / Slowak Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE,
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE,
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE,
Tallinna 6A, tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE,
Pikk 1B, tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika
FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34
08830 SANT BOI DE
LLOBREGAT / BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administración@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and
Commercial Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6,
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg
Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20
1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

OOO Orbita-Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,
Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slovenská Republika
Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 12.2007

SEVERIN

I/M No.: 8011.0000